

|                          |   | <i>porzione<br/>piccola</i> |     |
|--------------------------|---|-----------------------------|-----|
| Le piccole<br>tentazioni | <i>Bruschette al pomodoro (v+)</i>  |                             | 9.5 |
|                          | <i>Pomodorini datterati con mozzarella di bufala e basilico (v)</i><br>Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum   |                             | 16  |
|                          | <i>Tondino di tonno al sesamo</i><br>rosa gebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Fenchelsalat   |                             | 18  |
|                          | <i>Salmone scozzese marinato</i><br>Marinierter Schottischer Frischlachs  |                             | 19  |
|                          | <i>Gamberoni alla griglia su tartara di avocado</i><br>gegrillte Riesencrevetten auf Avocado-Tatar  |                             | 19  |
|                          | <i>Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel<br/>con parmigiano reggiano</i><br>Parmaschinken 22 Monate, von unserer Berkel, mit gereiftem Parmesan | 19                          | 28  |
|                          | <i>Carpaccio di manzo alla Cipriani</i><br>Rindscarpaccio an Cipriani-Sauce   | 20                          | 28  |
| Minestre                 | <i>Passata di pomodoro (v+)</i><br>Tomatensuppe   |                             | 11  |
|                          | <i>Zuppetta di pesce di laguna all'acqua pazza</i><br>Fischsuppe mit Datteltomaten und Basilikum  |                             | 14  |
| Primi passi              | <i>Bigoli alla veneziana</i><br>Bigoli an Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen und Petersilie   | 21                          |     |
|                          | <i>Paccheri al tonno fresco con pomodorini datterati<br/>ed olive taggiasche</i><br>Paccheri mit frischem Thunfisch, Datteltomaten<br>und Taggiasca Oliven          | 19                          | 26  |
|                          | <i>Triangoli di ricotta e prosciutto di Parma al timo</i><br>Triangoli mit Ricotta-Parmaschinkenfüllung an Thymiansauce   | 21                          | 26  |
|                          | <i>Tagliolini alla busara</i><br>Tagliolini mit Scampi venezianische Art  | 25                          | 30  |
|                          | <i>Tagliatelle alla calabrese</i><br>hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleisch, Tomaten,<br>Rahm und Peperoncini   | 20                          | 28  |

(v) vegetarisch  
(v+) vegan

|                  |  | <i>porzione<br/>piccola</i> |                   |
|------------------|--|-----------------------------|-------------------|
| Vegetariano      | <i>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino (v)</i><br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini  | 15                          | 19                |
|                  | <i>Gnocchi di patate al trito mediterraneo (v)</i><br>hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten,<br>Oliven, Basilikum und Knoblauch  | 19                          | 22                |
| Sapori di mare   | <i>Filetti di branzino ai pomodorini datterati alla griglia</i><br>Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten vom Grill, Zitronenrisotto  |                             | 36                |
|                  | <i>Gamberoni alla veneziana con aglio e limone</i><br>gedünstete Riesencrevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone,<br>Parmesanrisotto   |                             | 41                |
|                  | <i>Filetto di tonno al pepe</i><br>Thunfischfilet mit Pfefferkruste, Reis und Blattspinat  |                             | 39                |
|                  | <i>Specialità di pesce della settimana</i><br>Fischspezialität der Woche   |                             | <i>Tagespreis</i> |
| Dai campi        | <i>Scaloppine di vitello al limone</i><br>Kalbsschnitzel an Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle  |                             | 38                |
|                  | <i>Fegato di vitello alla veneziana</i><br>geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Parmesanrisotto   |                             | 38                |
|                  | <i>Petto di faraona al tartufo nero con sala al marsala</i><br>Perlhuhnbrust gefüllt mit schwarzem Trüffel an Marsalasauce,<br>Parmesanrisotto und Spinat  |                             | 30                |
|                  | <i>Filetto di manzo alle erbe in tegamino</i><br>Rindsfilet mit frischen Kräutern im Pfännchen, Rosmarinkartoffeln   |                             | 49                |
| Per i bambini    | Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.<br>Nach Lust und Laune wählen können.<br>Zum pauschalen Preis von 15 Franken.<br>Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.<br>Getränke sind nicht inbegriffen. |                             |                   |
| Per accompagnare | <i>Riso, risotto al parmigiano reggiano, allo zafferano o al limone,<br/>tagliatelle fatte in casa, patate al rosmarino</i><br>Reis, Parmesan-, Safran- oder Zitronenrisotto, hausgemachte Tagliatelle,<br>Rosmarinkartoffeln                  |                             | 8                 |
|                  | <i>Spinaci a foglie all'aglio ed olio di oliva</i><br>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl  |                             | 8                 |
|                  | <i>Verdure di stagione alla griglia con olio di oliva</i><br>gegrilltes Saisongemüse mit Olivenöl  |                             | 8                 |

### *Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln*

#### *in der Küche*

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren bereiten wir täglich frisch zu,  
ausser der Spaghetti aus Hartweizengriess von Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Von der renommierten Piemonteser Riseria Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Grana Padano

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

#### *am Tisch*

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Selektion aus unserem Weingut Vallocaia in der Toscana

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri , Masi  
Aus dem Weingut der Dante Alighieri-Familie!

Grana Padano für die Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.